



REVUE DE VITICULTURE

R.B. Sibia

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46^e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

- 18 MAI - N° 2342 -

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

**TOUTES INSTALLATIONS
DE CAVES...**

FRIGORIFICATION DES VINS

**CONCENTRATION
des VINS par le FROID**

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...**FILTRES DAUBRON**

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES · AUTO · SECHEURS

Modèle 1938

BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF

Professeur PAUL MARSAIS

de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :

Docteur FRANK VIALA

Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS

Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY

Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	{ Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	{ René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	{ E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	{ Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	{ ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	{ E. BARBET E. ROUSSEUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	{ J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	{ DE VIGUERIE Marthe TARDY M ^{me} Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : **Docteur Pierre-Jean VIALA**

Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5^e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

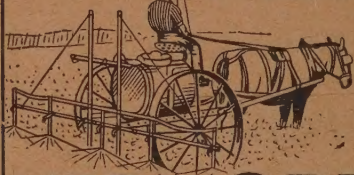
Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609 05

LUTTEZ contre **le DORYPHORE**



AVEC LES
PULVÉRISATEURS
ET POUDREUSES



VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 8000000 de Francs.
Catalogue gratuit sur demande

MACHINES VITICOLES **" L'IDÉALE "**

Marque déposée
(Breveté S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
à TRACTION

R. C. Libourne n° 11.508 B



Etabl. MIRANDE & DUCOS

Constructeurs

St-LAURENT-St-EMILION (Gironde)

Téléphone 1

S. A. R. L. au Capital de 200.000 fr.

Catalogue général envoyé à toutes demandes

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE**
que vous ferez quand vos travaux
d'automne et d'hiver vous laisseront
quelques loisirs. Vous pourrez alors
avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1^{er} Octobre au 31 Mars

40 % de réduction validité 31 jours

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.



SULFATE DE OUIVRE
BOUILLIE
Poudre au Carbonate de Culvre

C^{le} BORDELAISE

INSECTICIDES AGRICOLES MODERNES

BORTOX

à base de Roténone du Derris (Derris Elliptica)

DÉTRUISENT

DORYPHORE, EUDÉMIS, COCHYLIS, COURTILIÈRES, PUCERONS,
CHENILLES, VERS DES FRUITS, ETC.

Tratements possibles jusqu'à maturité

car **SANS DANGER** pour les hommes, les animaux domestiques et le gibier

CIE BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Société Anonyme — Capital 35 Millions

USINES : BORDEAUX — SÈTE — ROUEN — NANTES

28, Place Gambetta — BORDEAUX

L'HÉLIOSOL

Cent pour cent d'Alcools Terpéniques sulfonés

LE MOUILLANT qui s'impose

FABRICANT : Les Dérivés Résiniques et Terpéniques,

40, Rue des Carmes, Dax.

AGENTS

Algérie { Bougie
Alger = Union Calc Agricole - Constantine
Oran Bône = Dubois, Engrais, Bône
Philippeville

Tunisie, Nord Africain Commercial, 17, Rue d'Angleterre, Tunis

France { Champagne : Syndicat Agricole et Viticole d'Épernay, 4, Rue Placet, Épernay.
Bourgogne : Legrand-Bouillet, 1, Petite Place Carnot, Beaune.
Midi : M. Calzergues, Rue Coste-Reboul, à Carcassonne.

AU LANGUEDOC

Téléphone 34-28

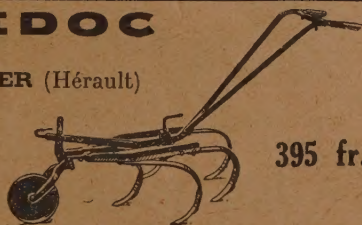
4, Boul. Berthelot. - MONTPELLIER (Hérault)

**Le CULTIDOC
EXTENSIBLE**

5 dents à ressort. — 40 kgs

Vignes, champs, jardins, vergers

Léger, pratique, robuste.

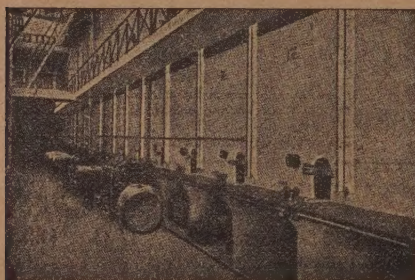


395 fr.

CATALOGUE GÉNÉRAL FRANCO


SOCIÉTÉ ANONYME
des SALPÊTRES & PRODUITS CHIMIQUES de BORDEAUX
Au Capital de 5.000.000 de francs
Siège Social : 108, rue Mazarin, BORDEAUX

FABRICANTS DE :
SULFATE DE CUIVRE "SAPHIR"
BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE
marque "JULLIAN FRÈRES"
Tous PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES
& INSECTICIDES



CUVES EN CIMENT ARMÉ
pour Vins, Cidres, Bières, Alcools...

BORSARI & C^{ie} PARIS

 S. A. R. L. capital 600.000 fr.
8, Boulevard Saint-Martin (10^e)

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V
Garanti 32 % de Cuivre Métal
sous forme d'

OXYCHLORURE
Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL
10, Quai de Serin, LYON

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :: CRISTAUX CALIBRÉS :: POUDRE

MARQUE LA GRAPPE DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos **Fabrication spécialisée**

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Viticulteurs, Agriculteurs

pour lutter contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc.

employez les *meilleurs produits*

PLOMBARSINE - DIPLOMBINE

CALARSINE

RUBITOX

poudre à roténone STABILISÉE, 0,65 % de roténone du Timbo (Longchocarpus nicou)

contre les maladies cryptogamiques

PERMANGANATE DE POTASSE AGRICOLE

avec son mouillant adhésif spécial l'**ADHÉRONE** « Rhône-Poulenc »

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

Société anonyme au capital de 200.000.000 de francs

21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8^e)

R. C. Seine : 104.380

★ *Depuis 1743*
MOËT & CHANDON
régnent sur le champagne



BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

vos fournisseurs en tiennent depuis toujours
CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES
DE PERFECTION



Maison
fondée en 1743.

★ **EPERNAY** ★



E. Maurus,

—
CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE
DE POTASSE
—

23, Rue de Balzac
PARIS 8°

Les engrais les plus puissants sont le
Guano de poisson français
et le
Superguano de poisson français



Téléphone : 21-51

Maison L. - A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

C^{ie} du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus
depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

**La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes,
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU**

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat,
par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

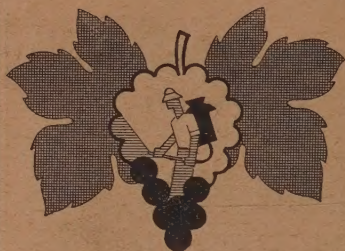
Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats cultureux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta S^T MARCEL MARSEILLE

R. C. M. 23.944



MARQUE
DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8^e



FONDÉE EN 1663

ET^S MARMONIER FILS

S. A. R. Capital 3.000.000 fr.

:—:

29, Rue des Tuilliers

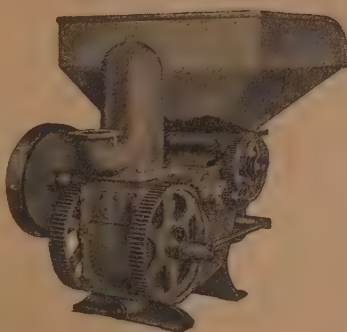
LYON

R. C. Lyon B. 7738



MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

*Installations
complètes
de celliers*



PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)

Pressoirs à bras et au moteur

REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)

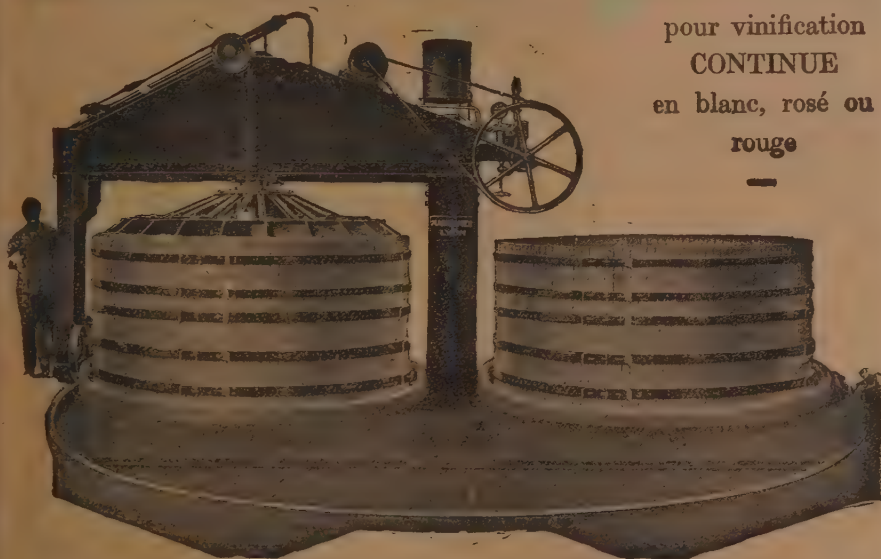
Pressoirs AUTO DÉCLIC

POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION

pour vinification
CONTINUE

en blanc, rosé ou
rouge



CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Contre
OIDIUM, MILDIOU
un seul traitement

SOUFRE
MICROLINE

Soufre cuprique impalpable
adhérent, pénétrant partout



La LITTORALE
BÉZIER

REVUE DE VITICULTURE



SOMMAIRE

Alfred Hot	La régie commerciale des alcools.	405
G. de Launay.	L'activité du Comité National de propagande en faveur du vin.	411

Actualités

R. C.	Chronique viticole méridionale	417
A. Dufoux	Chronique bordelaise.	420
Ch. V.	Nouvelles de Touraine.	421
La vente des jus de raisin, de pomme, de fruits et de légumes. — Vœux et résolutions du II ^e Congrès international du raisin et du jus de raisin (<i>suite et fin</i>). Le Congrès de Kreuznach et la viticulture allemande (L. S.). — Exposition générale horticole de printemps. — L'annuaire de l'agriculture.		421
La 31 ^e Foire de Paris, 13-29 Mai 1939.		424

REVUE COMMERCIALE :

Cours des vins.	425
Cours des principaux produits.	426

LA RÉGIE COMMERCIALE DES ALCOOLS

A l'occasion d'un décret du 20 mars dernier qui menaçait l'existence de la plupart des offices, toute la presse a pris fait et cause en faveur de l'un d'eux, le Service des Alcools. Cette agitation à laquelle avaient participé maintes organisations professionnelles ou autres est maintenant calmée à la suite des précisions fournies par le Ministre des Finances qui a donné, par ailleurs, l'assurance que la régie commerciale des alcools ne courait aucun risque puisqu'il était possible de la classer parmi les organismes visés à l'article 2 dudit décret et dont l'autonomie se justifie en raison de leur origine, ou de leur rôle économique, social, professionnel, intellectuel ou artistique.

Depuis lors, un décret-loi du 21 avril 1939 est venu modifier le régime de l'alcool industriel tandis que le décret du 24 avril modifié par celui du 29 avril suivant élevait le prix de vente des alcools de rétrocession employés à divers usages.

Dans ces conditions, il convenait de faire le point sur une matière dont l'intérêt n'échappera à personne et au sujet de laquelle il importe, en premier lieu, d'exposer comment se présente actuellement le fonctionnement du seul organisme appelé à s'occuper d'une manière quasi exclusive et presque à la façon d'un monopole, d'un produit national par excellence en France, l'alcool.

Historiquement (1), on doit faire remonter l'origine de l'actuelle Régie commerciale des Alcools, au service spécial qui, par décision du 25 août 1915, était créé au sein de la Direction des Poudres au Ministère de la Guerre et chargé de procurer à l'État les quantités d'alcool nécessaires aux besoins de la défense nationale.

Dans cette tâche, ledit service était assisté, dès les débuts, par l'Administration des Contributions Indirectes.

Mais bien vite, il se développa et par un décret du 13 août 1919, il fut décidé que ses opérations ne figureraient plus au budget général que sous la forme d'un compte de Trésorerie, lequel, avec beaucoup d'autres à cette époque, était mentionné au « compte des avances à régulariser ». A ce compte de trésorerie, étaient portées les recettes et les dépenses effectuées au titre du régime provisoire des alcools. Les recettes étaient constituées par les sommes provenant de la rétrocession des alcools et par le produit d'une surtaxe de péréquation perçue sur les essences importées. Quant aux dépenses, elles consistaient en grande partie dans les achats d'alcools faits aux divers producteurs d'alcool industriel visés à la loi du 30 juin 1916.

Par la suite, les attributions du Service des Alcools se sont étendues dans la mesure où la législation économique du vin s'amplifiait elle-même. Ledit service dut notamment prendre en charge les quantités d'alcool obtenues par la distillation des excédents de production en vin.

On assura néanmoins l'équilibre de ses comptes; mais comme on lui reprochait de constituer une sorte de budget occulte, on le dota de quelques perfectionnements et c'est ainsi que la loi du 1^{er} octobre 1931 en créant un poste d'agent comptable lui accordait une véritable autonomie, caractérisée par l'établissement d'un compte administratif par campagne.

La loi du 8 juillet 1933 lui concéda le monopole de la fourniture d'alcools de rétrocession aux vigneurs et aux muteurs. Celle du 24 décembre 1934 sur l'assainissement du marché du vin prescrivait l'ouverture d'un compte spécial dans les écritures du Trésor dans lequel devaient figurer, au débit, les paiements et frais relatifs aux achats des alcools et, au crédit, le produit de la vente de ces alcools et d'une majoration du droit de circulation sur les vins et les cidres.

Enfin, devant la nécessité de séparer définitivement les opérations normales du Service des Alcools de celles qu'entraînait la résorption des excédents viticoles, le décret-loi du 30 juillet 1935 qui institue le régime définitif de l'alcool, ouvre, dans les écritures du Service des Alcools, un compte spécial destiné à résorber lesdits excédents et aussi à financer les arrachages de vignes prévus au même texte. Ce compte était appelé caisse annexe ou caisse de la viticulture laquelle tout en se juxtaposant, à l'intérieur du Service des Alcools, à la Caisse générale était néanmoins indépendante de celle-ci.

Voilà pour les comptes.

Mais au point de vue du fonctionnement proprement dit, on suggérait, depuis 1934, la création d'une « régie commerciale » des alcools laquelle fut instituée par les décrets des 29 septembre et 18 décembre 1935.

(1) Voir notre ouvrage *L'Alcool en France*, p. 61 et suivantes.

Le nouvel organisme a donc succédé à l'ancien Service des Alcools en même temps qu'un nouveau régime économique de l'alcool se substituait au régime provisoire de 1916. Le décret du 29 septembre 1935 a organisé le Service des Alcools sous la forme d'une régie commerciale chargée d'effectuer pour le compte de l'État des opérations d'achat et de vente d'alcools, dotée de la personnalité financière et placée sous l'autorité du Ministre des Finances, en temps de paix et sous l'autorité du Ministre de la Défense nationale en temps de guerre.

La régie commerciale des alcools présente cette particularité de tenir ses divers comptes suivant les procédés en usage dans le commerce. Le décret du 18 décembre 1935 précise notamment que les résultats des opérations en deniers et en matières sont déterminés par des inventaires, des balances mensuelles et un bilan annuel. De plus, un contrôleur financier est chargé de suivre toutes les opérations relatives à la gestion financière du service. Enfin, l'agent comptable, qui est chef de la comptabilité générale du Service des Alcools et qui est placé sous l'autorité du Directeur, est responsable de la tenue des divers livres : journaux généraux d'achat et de vente, grands livres de clients et de fournisseurs, livre d'inventaire, etc...

Dans les cinq mois qui suivent la clôture de l'exercice (qui est clos à l'expiration d'une période de douze mois), le Directeur arrête le compte de profits et pertes et le bilan qu'il transmet au Ministre des Finances avec un rapport dans lequel il expose les résultats de l'exercice expiré et propose les affectations des bénéfices. D'autre part, la Cour des Comptes reçoit, par l'intermédiaire du Ministre des Finances, outre le compte de gestion (comportant l'indication des recettes et des dépenses de toute nature avec les pièces justificatives) de l'Agent comptable, le rapport annuel susvisé du Directeur et le rapport du Contrôleur financier.

Tels se présentaient l'organisation et le fonctionnement du Service des Alcools, au moment où est intervenu le décret du 20 mars 1939.

Ce dernier a été pris, on le sait, dans un but de redressement financier et à seule fin d'apporter plus de clarté et de sincérité dans les recettes et les dépenses de l'État. Le Comité de réorganisation administrative dit « Comité de la Hache » s'étant préoccupé de faire disparaître les trop nombreuses dérogations aux règles de l'unité et de l'universalité budgétaires avait proposé au Gouvernement ce décret sur le statut des offices et établissements publics qui comporte, en outre, la suppression de l'autonomie d'une quinzaine d'organismes parmi lesquels devait se trouver le Service des Alcools.

Aussitôt, des protestations se sont élevées de toutes parts. En Algérie, les municipalités proclamaient l'état d'alerte et, dans toutes les régions les syndicats et les diverses associations viticoles s'empressaient de déposer des vœux tendant au maintien du statu quo d'un régime qui avait fait ses preuves et auquel demeurerait lié non seulement le salut des viticulteurs mais aussi celui de tous les producteurs d'alcool dont les intérêts sont, depuis 1935, étroitement solidaires.

On ne voulait donc à aucun prix d'un décret qui en touchant à la régie commerciale des alcools portait une atteinte redoutable à l'application du statut

viticole, dont les bienfaits effets risquaient ainsi d'être proprement anéantis du jour au lendemain.

On demandait de laisser les choses en l'état, et de ne pas distraire quoi que ce soit des ressources du Service des Alcools nécessaires à son fonctionnement.

Pour aboutir à un tel résultat il fallait une cohésion complète de tous les intéressés. Celle-ci fut rapidement et unanimement obtenue.

Aussi le Ministre des Finances dut-il promettre de reconsidérer le problème qui caractérisait spécialement l'organisme en cause.

Entre temps, la Commission des Boissons tenait, le 4 avril 1939, une importante réunion à l'issue de laquelle elle votait à l'unanimité une motion dans laquelle il était, en particulier, demandé que la régie commerciale conserve son autonomie et puisse en toutes circonstances assurer l'assainissement du marché et qu'elle ne soit en aucune façon privée de ses réserves. Le surlendemain deux réunions étaient tenues à la Chambre des Députés par les représentants (au nombre de 450) des associations agricoles assistés d'un grand nombre de parlementaires.

Enfin, un intergroupe parlementaire rassemblant une centaine de parlementaires et les représentants des régions de cultures betteravières, cidricoles et viticoles de France et d'Algérie se réunissait aussi sous le présidence de M. Barthe et envoyait une délégation au Ministre lequel, finalement impressionné par les précisions qu'on lui fournissait, donna l'assurance que les moyens susceptibles de donner satisfaction à tous les intérêts en présence allaient être recherchés.

Un communiqué officiel devait alors constater l'accord qui s'était fait à cet égard et où il était notamment reconnu que le décret du 20 mars 1939 ne mettait en cause ni l'autonomie de la régie commerciale des alcools, ni les ressources indispensables à l'équilibre financier de cet organisme. La caisse annexe de la viticulture créée, en 1935, devait fonctionner comme auparavant et on ne devait plus appréhender de bouleversement à l'ordre de choses établi.

Et c'est ainsi que la régie commerciale des alcools a été sauvée !

Mais un nouveau décret sur le régime de l'alcool industriel, en date du 21 avril 1939, devait, tout en maintenant intégralement ces positions, apporter néanmoins quelques modifications au statut en vigueur depuis 1935.

D'ailleurs, le rapport au Président de la République précise que conformément au principe posé par le décret du 20 mars précédent, le Service des Alcools devra assurer désormais son équilibre financier au moyen de ses ressources propres, sans qu'il soit possible de faire appel à une contribution du budget général ou à des recettes fiscales lesquelles, notamment la surtaxe de 20 fr. 75 par hectolitre d'essence importée et la majoration de 6 francs par hectolitre du droit de circulation sur les vins, doivent être réintégrées dans le budget général.

Quant aux ressources permanentes qui sont nécessaires au fonctionnement dudit service, elles seront fournies par le produit des ventes. Par la suppression ou la réduction de divers impôts sur les alcools, on relève corrélativement les prix de cession et enfin, on trouve un supplément appréciable de ressources dans une élévation du prix de vente de l'alcool à la carburation.

Dans l'ensemble, la réforme ainsi intervenue porte essentiellement sur la

nouvelle fixation des contingents, sur le compte spécial de la viticulture et sur l'intégration de certains droits aux prix de cession.

Examinons ces divers points :

1^o *Nouveaux contingents.*

Les quantités d'alcool à acheter par le Service des Alcools sont ainsi fixées, par campagne :

Alcools de betteraves	2.480.000 hl.
Alcools de mélasses	525.000 —
Alcools de racines, de tubercules et tiges de plantes annuelles	50.000 —
Alcools de grains, de synthèse et divers	28.000 —
Alcools de vins	325.000 —
Alcools de marcs de raisins dilués ou non	300.000 —
Alcools de cidres ou de poirés	25.000 —
Alcools de pommes ou de poires	300.000 —

A remarquer que le contingent d'alcools de vins peut être augmenté par réduction de celui des alcools de marcs et en tenant compte de la différence de prix d'achat des deux sortes d'alcools.

Quant au contingent des alcools de betteraves, il est réparti dans les conditions fixées par les décrets-lois du 30 juillet 1935 et 17 juin 1939 :

Enfin, comme précédemment, le prix d'achat des alcools de betteraves est fixé à parité du prix du sucre mais en ce qui concerne le prix d'achat des autres catégories d'alcools, ce dernier est déterminé en appliquant au prix d'achat des alcools de betteraves les nouveaux coefficients suivants :

Alcools de mélasses	0,68
Alcools de racines, de tubercules et tiges de plantes annuelles	1
Alcools de grains, de synthèse et divers	0,60
Alcools de vins	2,70
Alcools de marcs de raisins	1,60
Alcools de cidres ou de poirés	2,55
Alcools de pommes ou de poires	2,20

2^o *Compte spécial de la viticulture.*

Ce compte comprend désormais deux sections.

A la première figurent :

— *Au crédit*, les sommes non utilisées au cours des campagnes antérieures, le prix net de vente des alcools et s'il y a lieu le versement du compte général, dans la limite de 100 millions, afin de porter le solde créditeur de cette section à 300 millions. A noter que si ce solde n'atteint pas les 300 millions prévus, l'insuffisance est alors couverte par le Trésor qui récupère ses avances sur les bénéfices du compte général ;

— *Au débit*, les dépenses pour achats d'alcools viniques, indemnités d'arrachage, frais généraux correspondants, charges de l'application du statut

viticole et, éventuellement, achats d'alcools de vin de prestation obligatoire dont la valeur ne serait pas imputée sur la seconde section.

A la deuxième, sont inscrits :

— *Au crédit*, la valeur nette des quantités non utilisées sur les contingents d'alcools de vin et de marcs de raisin et le prix net de vente des alcools ;

— *Au débit*, les achats effectués, dans les limites et conditions fixées annuellement par les décrets édictant la distillation obligatoire, de tout ou partie des alcools de prestation.

3° *Intégration de certains droits aux prix de cession.*

En vertu de l'article 2 du décret du 21 avril, ont été intégrés aux prix de cession :

— Le droit général de consommation sur les produits de parfumerie et de toilette ainsi que sur les produits médicamenteux et impropres à la consommation de bouche. (Les produits médicamenteux à base d'alcool demeurent cependant passibles de ce droit pour la richesse des vins ou des vins doux naturels entrant dans leur composition.) ;

— La surtaxe sur les spiritueux anisés renfermant moins de 400 grammes de sucre par litre, sur les bitters, les amers et, en général, sur toutes les boissons apéritives à base d'alcool ;

— La taxe de dénaturation des alcools ;

— Les majorations prévues sur les alcools livrés à la carburation ;

— La taxe de dénaturation sur les alcools mis en œuvre pour la fabrication des vinaigres.

De sorte que l'acquittement des prix de cession ainsi majorés tient lieu aux cessionnaires du paiement de ces divers droits et taxes. Par suite, les alcools destinés à préparer ces divers produits circulent, en ce qui concerne les premiers, sous le lien de laissez-passer qui doivent être conservés pendant trois ans par les destinataires et, en ce qui concerne les autres produits, sous le couvert d'acquits-à-caution garantissant, à défaut de décharge régulière, le paiement d'une somme de 3.000 francs par hectolitre d'alcool pur.

Enfin, conformément à ces nouvelles dispositions, les prix de cession des alcools aux divers usages ont été ainsi fixés (arrêtés des 24 et 29 avril 1939), par hectolitre à 100° :

— A 3.070 francs (préparation des vins exclusivement médicamenteux pour l'intérieur) ;

— A 2.470 francs (produits de parfumerie et de toilette, produits médicamenteux impropres à la consommation de bouche et produits chimiques pour l'intérieur) ;

— A 2.000 francs (spiritueux anisés renfermant moins de 400 grammes de sucre par litre, bitters, amers et tous apéritifs autres que les apéritifs à base de vin titrant moins de 23°) ;

— A 1.750 francs (spiritueux autres que ceux préparés avec l'alcool cédé à 2.000 francs et à 1.500 francs, vins de liqueur, mistelles, vermouths, apéritifs à base de vin titrant moins de 23° et produits assimilés) ;

— A 1.500 francs (spiritueux composés, vins de caractère non exclusivement médicamenteux, vins mousseux et vins doux naturels) ;

— A 1.285 francs (vinaigres pour l'intérieur) ;

— A 320 francs (alcool exporté en nature ou servant à préparer pour l'exportation des spiritueux composés (liqueurs, amers, bitters, vermouths, quinquinas, vins de liqueurs, produits chimiques, pharmaceutiques de parfumerie, etc.) des vinaigres ou des eaux-de-vie à 66° et au-dessous ;

— A 300 francs (alcools dénaturés par le procédé général en vue de la fabrication de produits pour l'extérieur ou l'intérieur exonérés du droit de consommation). Ce prix est abaissé à 290 francs, pour les alcools mauvais goût et les flegmes dénaturés par le procédé général ne titrant pas plus de 90°6 ;

— A 285 francs (alcools dénaturés par procédés autres que le procédé général) ;

A cette liste de prix, s'ajoute celle prévue par un arrêté spécial du 24 avril et relative à la cession de l'alcool pour la carburation.

Les prix de vente de l'alcool cédé aux importateurs d'essences et à tous fabricants de mélanges carburants sont donc ainsi fixés :

— A 350 francs l'hectolitre à 100°, lorsque l'alcool est destiné à la préparation de supercarburants ou carburants tourisme ;

— A 345 francs l'hectolitre à 100°, lorsque l'alcool est destiné à la préparation des carburants poids lourds, poids lourds benzolés et du mélange de benzol, d'alcool et d'huile légère de houille distillant avant 250°.

Les alcools ainsi livrés doivent titrer au minimum 99°5 pour les supercarburants ou carburants tourisme et 99°4 pour les autres carburants.

On voit donc que, dans son ensemble, l'importante réforme apportée au statut de l'alcool en France, n'a nullement entraîné les perturbations redoutées et que seules des modifications en surface sont venues en altérer la physionomie générale avec laquelle on s'était familiarisé depuis quelques années.

Si l'on ajoute que des facilités de paiement pour les cessionnaires ont été également prévues, on peut dire que la nouvelle régie commerciale, sans porter atteinte à l'intégrité budgétaire, contribuera, comme par le passé, à assurer la défense et la protection des intérêts de tout ordre qui lui ont été confiés et au premier rang desquels il convient de placer ceux de la viticulture nationale.

Alfred HOT.

L'ACTIVITÉ DU COMITÉ NATIONAL DE PROPAGANDE EN FAVEUR DU VIN (1)

Si vous avez tenu à vous assembler aujourd'hui, c'est que, au lendemain ou à la veille des réunions périodiques des grands organismes chargés de défendre les intérêts de la viticulture et du commerce des vins : Commission interministérielles de la Viticulture, Comité National des Appellations d'Origine, Commission d'Exportation des Vins de France et Comité National de Propagande, vous avez voulu affirmer, par cette coïncidence de dates, l'entière solidarité et l'étroite collaboration qui ne cessent de se développer entre eux

(1) Rapport présenté à la séance du Comité directeur du 15 décembre 1938.

tous, non moins qu'entre toutes les régions que vous voulez bien représenter ici, autour de cette table, dans notre effort collectif de propagande.

En présence d'une action incessante s'étendant aux domaines les plus variés, nous ne pouvons, certes, avoir la prétention de vous rendre compte ici, par le détail, de toutes les manifestations à l'organisation desquelles nous nous sommes associés, directement ou indirectement, depuis votre dernière réunion : nous nous trouvons d'ailleurs devant un ordre du jour particulièrement chargé qui vous amènera à l'étude très approfondie de la plupart d'entre elles et qui, en outre, doit nous permettre, par l'examen détaillé de notre budget pour l'année 1939, de recevoir vos directives pour le développement de notre activité future.

D'ailleurs, nous pouvons dire qu'il n'est pas de manifestations que beaucoup d'entre vous n'aient suivies de façon approfondie, soit comme Membres de nos Commissions permanentes d'étude, soit comme rapporteurs ou comme participants effectifs, soit encore que vous en ayez lu maints échos dans les colonnes de la grande presse et de la presse spécialisée qui ne cessent de s'associer à notre nationale de défense des vins de France.

Et, en tout premier lieu, nous évoquerons ici la VI^e Fête Nationale des Vins de France qui, par son ampleur et son éclat, a affirmé, une fois de plus, l'élan de toutes nos régions viticoles dans l'effort collectif, l'enthousiasme du grand public et le haut intérêt qu'y portent : M. le Président de la République, MM. les Membres du Gouvernement et les Pouvoirs Publics.

Le succès de cette Fête a été tel que vous tiendrez certainement, en ce jour, à adresser l'expression de notre plus vive gratitude à tous ceux qui collaborèrent à son organisation, à M. Biron, commissaire général, et à M. le baron Le Roy qui n'a pas craint d'aller jusqu'à l'extrême limite de ses forces pour en assurer le plein succès.

Puis, ce furent les Fêtes de Nice et de Cassis, si parfaitement organisées par le Comité Méditerranéen qui ne cesse de déployer une activité toujours renouvelée en faveur du vin et du raisin dans sa région.

Peu de temps après, également avec notre patronage, ce même Comité, groupant une importante délégation de hautes personnalités et d'organismes régionaux, réalisa, avec le plus grand succès, un voyage de documentation à travers les vignobles de la Corse et contribua à la si belle réussite des « Fêtes des Vendanges » qui s'y déroulèrent.

Et, aujourd'hui même, vous allez être appelés à vous prononcer sur un nouveau programme de journées et de fêtes en faveur du raisin et du jus de raisin envisagées, pour le courant de l'hiver, sur cette Côte d'Azur où il nous est permis d'acquérir la sympathie de tant d'hivernants français et étrangers.

Ne nous trouvons-nous pas, d'ailleurs, en présence d'une éclosion de manifestations de plus en plus nombreuses, dues à l'initiative et à l'appui de vos grands groupements régionaux, auxquelles chaque année qui passe apporte un éclat nouveau et vous nous permettrez de citer, parmi les plus récentes — tout en nous pardonnant nos omissions et sans vouloir, certes, nous attribuer le mérite de leur succès :

— Le si intéressant voyage d'études que le commerce parisien a pu réaliser,

il y a quelques semaines, dans le Bordelais, grâce à l'initiative de la *Revue des Boisson* ;

— Les remarquables manifestations organisées en Bourgogne à l'occasion des Trois Glorieuses ou des Chapitres de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin ;

— A Vouvray, les assises solennelles de la Confrérie des Chevaliers de la Chantepleure ;

— Les belles Fêtes à la Gloire du Raisin de Luchon et de Lamalou-les-Bains, ainsi que ;

— La Fête du Vin Nouveau, que l'Association de Propagande pour le Vin, de Béziers, a tenu à associer à l'inauguration du Musée du Vin de cette ville et à l'inauguration du buste de notre regretté Président, M. Nougaret ;

— Le voyage qui, à la demande de M. le Ministre de l'Agriculture, fut organisé en Bourgogne, avec notre appui, en l'honneur d'une délégation polonaise venue en France à l'occasion de la réunion de la Commission gouvernementale Franco-Polonaise ;

— Tout récemment encore, la Société Nationale des Chemins de Fer, avec notre patronage, s'adressait au grand public pour entraîner, dans de joyeux trains de vendanges, plusieurs centaines de Parisiens vers les vignobles de Bourgogne et vers les caves de Champagne.

Cette collaboration avec la Société Nationale des Chemins de Fer s'est d'ailleurs affirmée à nouveau à l'occasion du Concours entre les Buffets des Gares, dont nous avons attribué récemment les prix et diplômes aux bénéficiaires. Et ceux-ci, tant par leur ardeur et leurs initiatives que par les multiples correspondances qu'ils échangent avec notre Comité, nous témoignent de leur désir de contribuer sans relâche à la mise en valeur du vin aux yeux de tous les usagers des Chemins de Fer français ou étrangers.

Le concours de ces mêmes buffets nous est en particulier acquis pour notre nouvelle campagne d'hiver en faveur du vin chaud. Sans doute celle-ci, par suite d'une température trop clémente, n'a-t-elle pu encore se développer pleinement, mais nous sommes prêts à lui donner son essor avec l'appui de tous les établissements qui, à Paris et en Province, dans les grands Ports, les Stations de Sports d'hivers, les Cantines de Régiments, se préparent à soutenir notre campagne.

Nous souhaitons d'ailleurs donner à celle-ci une orientation plus affirmée dans les milieux sportifs, à l'occasion des grandes manifestations cyclistes, de Foot-ball ou autres qui battent leur plein en cette saison.

Notre action en liaison avec l'hôtellerie et la restauration française ne s'est, bien entendu, pas ralentie, soit que nous nous efforcions de développer une collaboration que leurs importants groupements corporatifs souhaitent de plus en plus étroite, soit que nous entretenions des rapports directs avec les multiples établissements qui, quotidiennement, sollicitent notre concours.

Et si les faibles ressources, dont nous disposons, n'ont pu nous permettre, cette année, d'assurer des distributions suffisamment massives de menus, nous nous sommes appliqués à répartir ceux-ci en tenant compte des conditions saisonnières : après une prospection directe auprès des établissements des Stations Thermales et des Villes d'Eaux et le long des grands itinéraires touris-

tiques, au cours de l'été et de l'automne derniers, nous reprenons, maintenant, nos distributions dans les grandes villes, en nous efforçant, bien entendu, de suivre le calendrier des manifestations régionales qui ne manquent pas d'attirer voyageurs et consommateurs.

Ces distributions sont d'ailleurs assurées fréquemment par vos propres Syndicats, non moins que celles des prix ou médailles que les Jurys compétents, constitués à l'occasion des Foires et Expositions, remettent en notre nom afin d'encourager toutes manifestations susceptibles de concourir à l'amélioration de la qualité des vins présentés.

D'autres initiatives nous paraissent mériter ici votre bienveillante attention : ce sont celles que prend périodiquement l'Automobile-Club de l'Ouest en lançant ses « Rallyes gastronomiques » et concours de « Cartes des vins » entre tous les restaurants de sa région.

Les prix que nous avons créés à l'occasion de ce dernier seront décernés en fin d'année et nous souhaiterions ardemment voir pareilles initiatives se multiplier sous les auspices des grands organismes viticoles ou touristiques de nos diverses provinces.

Il s'ensuivrait assurément une pénétration croissante de notre action en province. Celle-ci est d'ailleurs l'objet d'une collaboration aussi vigilante qu'active de la part de notre délégué le géant Emmanuel qui, en chaque département, organise ses multiples manifestations en étroite accord avec le Président du Syndicat départemental et avec le Directeur des Services Agricoles. Nous sommes en mesure, aujourd'hui même, de soumettre à vos décisions le choix du nouveau camion que M. le Ministre de l'Agriculture a bien voulu mettre à notre disposition, afin de développer tout à la fois la campagne en faveur du gazogène comme carburant et celle en faveur des vins de France.

Si nous revenons à Paris, nous constatons que nos diverses initiatives passées trouvent leur écho dans les milieux les plus divers à l'occasion de fréquentes manifestations.

— C'est la grande Quinzaine du Raisin et du Jus de Raisin pour laquelle la Fédération Française des Stations Uvales, en accord avec notre Comité, a réussi, en dépit des circonstances peu favorables du mois de septembre, à susciter parmi les commerçants parisiens, par un concours d'étalages, une heureuse et efficace émulation.

— C'est aussi la Garden-Party que l'Association Nationale des Mutilés des Yeux consacra à la gloire des vins de France.

— Dans le domaine de la Propagande Féminine, c'est le Rallye-Bacchus qui, chaque année, groupe un plus grand nombre de concurrents désireux de se livrer aux épreuves de la dégustation de vins anonymes, dont il convient de déceler l'origine, et qui permet, au cours d'une soirée pleine d'éclat, de faire apprécier nos plus grands crus avec le concours du Cercle des Gourmettes et de sa Présidente, M^{me} Ettlinger.

— Le récent Cûter en faveur des vins doux naturels auquel le Comité Féminin et sa Présidente, M^{me} Achille Fould, répondant à l'appel de M. Raymond Bruet, président de l'Association des Gastronomes Régionalistes, convièrent de nombreuses amies parisiennes afin de leur faire mieux connaître les qualités de ces vins.

Et nous mettons aujourd'hui même à l'étude un projet de collaboration entre le Comité Féminin et nos grands groupements d'artistes. Nous ne doutons pas que, grâce à pareille association, il ne nous soit possible de nous assurer un surcroît de sympathie parmi tous nos artistes et chansonniers.

Nous sommes d'ailleurs les témoins quotidiens de la diffusion de plus en plus large de nos chansons à boire tant au théâtre que dans les cabarets ou au cours de nombreuses manifestations : banquets corporatifs, fêtes populaires, etc., etc... et nous nous félicitons de pouvoir prochainement compter de nouveaux lauréats du Prix de la Chanson Bachique 1938, puisque l'*Intransigeant* et le théâtre de l'A. B. C. ont bien voulu intégrer ce prix dans le cadre du « Grand Prix de la Chanson » organisé par leurs soins parmi les Membres de la Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique.

Ne devons-nous pas également évoquer tous les airs de chansons à boire, les reportages sur nos régions viticoles et la gastronomie, ainsi que certaines grandes émissions artistiques consacrées au vin à travers les âges, par lesquels nos grands postes de Radio s'associent à notre œuvre commune ?

Dans les milieux littéraires, c'est la récente conférence inaugurale du cycle des conférences prévues par le Club de la Publicité à la gloire de Raoul Ponchon, de la Gastronomie et du Vin de France.

Ces jours derniers, à l'occasion de l'attribution des grands prix littéraires annuels, des buffets ont été organisés où, seuls, les vins de France étaient mis en dégustation. Et, à leur demande même, nos amis de la Presse, reporters de ces manifestations, se constituaient en Jury pour créer, d'accord avec nous, un nouveau prix intitulé « Prix de la Table Ronde », dont l'heureux bénéficiaire, M. Jacques Perret, a aussitôt tenu à témoigner de sa vive sympathie pour le vin de France.

Et voici que se trouve constituée l'Association des Architectes Amis de la Cave, sous les auspices des Présidents de nos grandes Associations d'Architectes. Ce groupement se propose d'étudier les formules les plus nouvelles et les plus appropriées pour la bonne conservation du vin dans les caves d'immeubles : une place est dès maintenant réservée, dans le cours de l'hiver, à cette importante question, dans le cadre des conférences organisées par tous ceux qui s'intéressent aux multiples problèmes de la construction et du bâtiment et, afin de la concrétiser, nos amis architectes rédigent, dès maintenant, les clauses du « Concours de la Meilleure Cave » d'entre celles des immeubles modernes de Paris. Nous savons, dès maintenant, que les caisses de bons vins que nous offrirons comme prix seront accueillies avec enthousiasme.

Nous tenons également à souligner l'activité incessante de tous ceux qui, dans le corps médical, ont tenu à se faire les défenseurs des qualités hygiéniques et thérapeutiques du vin. L'Assemblée générale de la Société des Médecins Amis des vins de France est, d'ailleurs, dès maintenant, prévue comme devant se tenir fin janvier prochain, afin d'élaborer un nouveau programme lui permettant de poursuivre son effort pendant l'année 1939.

Et, parmi les plus récentes manifestations, nous citerons le Congrès de l'Association pour l'étude des Produits Alimentaires, où le vin ne manqua pas de trouver ses ardents protagonistes. Il succédait au II^e Congrès Médical Inter-

national pour l'Etude Scientifique du Vin et du Raisin qui s'est tenu au mois d'octobre à Lisbonne.

M. le Prof. Portmann, président de la Société des Médecins Amis des vins de France, assisté de son actif secrétaire général, le Dr Eylaud, a bien voulu, à cette occasion, prendre la tête d'une importante délégation du corps médical français qui, par le nombre et la qualité de ses membres, aussi bien que par la haute valeur scientifique des rapports qu'elle y présenta, permit une fois de plus d'affirmer que la France est à la tête de cet important mouvement de réhabilitation scientifique du vin — mouvement dont nous suivons activement le développement au delà des frontières, dans les pays où la culture de la vigne reste inconnue.

C'est, en effet, de toutes parts que nous parviennent, de l'étranger, des demandes de documentation : brochures traitant des vertus alimentaires du vin, des qualités infiniment variées produites par nos diverses régions, cartes viticoles de la France, etc., etc...

Ces mêmes demandes de documentation se manifestent dans le domaine des films glorifiant le vin de France, dont trop peu de copies, malheureusement, sont mises à notre disposition pour nous permettre de satisfaire aisément toutes celles qui nous parviennent, comme celles, toutes récentes, de Belgique, de Grande-Bretagne, de l'Ecole Hôtelière de La Haye, etc...

Cependant, après nos précédentes participations de l'année aux Foires de Cologne, Utrecht et Budapest, nous avons tenu à répondre à l'appel de notre attaché commercial en Pologne, M. Depret-Bixio, en prenant part au récent Salon Agricole Français qu'il a organisé à Varsovie, en liaison avec d'autres grandes productions françaises, dont les fromages.

Nos vins et spiritueux y furent particulièrement appréciés par des milliers de visiteurs et nous ne manquerons pas de vous soumettre, très prochainement, le rapport détaillé qui nous parviendra sur cette manifestation.

Après les efforts que nous avons poursuivis depuis plusieurs années en Grande-Bretagne, en Allemagne, en Belgique, en Hollande, dans les Pays Scandinaves, en Finlande, etc., etc..., nous allons être amené à vous soumettre tout à l'heure divers programmes d'activités qui nous sont proposés, tant par nos Attachés commerciaux, que par le Comité Permanent des Foires à l'Etranger.

D'autre part, notre ordre du jour comporte l'étude des importantes présentations des vins de France aux grandes Expositions Internationales de 1939 : New-York, San-Francisco, Liège.

Sans doute, notre action ne peut-elle s'exercer partout directement ; mais notre étroite collaboration avec vos Syndicats et Groupements régionaux, avec les Commissaires généraux de la France à ces manifestations, avec nos Attachés commerciaux et nos Comités de Propagande — ou groupements sympathisants — constitués en divers pays, ne peut manquer de suppléer à certains moyens qui nous font défaut et aux difficultés qui peuvent surgir du fait de la dispersion de ces manifestations et de la concordance de leurs dates.

Nous pensons que, après les directives que vous aurez bien voulu nous donner sur ces divers points, nous pourrons entreprendre toutes les actions

utiles et franchir une nouvelle étape dans notre œuvre de défense des vins de France sur les marchés extérieurs comme sur le marché français.

G. DE LAUNAY.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale

A. DUFOUX : Chronique bordelaise

Ch. V. : Nouvelles de Touraine

La vente des jus de raisin, de pomme, de fruits et de légumes

Libération d'une nouvelle tranche de la récolte des vins de 1938 (décret)

Vœux et résolutions du II^e Congrès international du raisin et du jus de raisin (*suite et fin*)

Le Congrès de Kreuznach et la viticulture allemande (L. S.)

Exposition générale horticole de printemps

L'annuaire de l'Agriculture

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 11 mai.

Le printemps ne veut décidément pas se manifester d'une manière effective. La huitaine écoulée ne nous a pas apporté, en effet, une chaleur normale pour la saison mais une série ininterrompue d'intempéries de toutes sortes : pluie, vent, grêle et froid.

Les pluies ont été tellement abondantes dans le Carcassonnais et la vallée supérieure de l'Aude, que le niveau de la rivière s'est brusquement élevé dans son cours inférieur et que des inondations ont été évitées, de justesse, dans les vignobles des basses plaines de Coursan et de Cuxac.

Le vent du Nord-Ouest s'est mis à souffler en bourrasques violentes, poussant vers la mer de gros nuages noirs chargés de menaces. Malheureusement, ces menaces se sont matérialisées dans les Hautes-Corbières du département de l'Aude, où des chutes de grêle ont fait, par endroits, des dégâts importants. Les vignobles de Durban, Cascastel, Saint-Jean-de-Barrou, Embres, Villeneuve ont été plus ou moins atteints. Le dommage sera d'autant plus vivement ressenti dans ces communes qu'on n'y récolte que de faibles rendements mais des vins excellents. Quelques dégâts moins graves ont également été relevés vers le littoral, à Trèilles, La Palme, Sigean et La Nouvelle.

Avec ces précipitations atmosphériques, la température ne pouvait évidemment être élevée. Le mois de mai est anormalement froid cette année et la végétation s'en ressent visiblement, accusant en moyenne trois semaines de retard. On paraît craindre qu'elle se développe trop vite quand la chaleur fera son apparition et qu'il en résulte une sorte de coulure, beaucoup de grappes se transformant alors en vrilles.

L'humidité du sol et de l'atmosphère serait éminemment favorable au développement du Mildiou si la température était plus élevée. Jusqu'à présent,

grâce au froid, on ne signale que quelques taches sans importance, mais les vigneron avisés ont déjà fait un sulfatage préventif.

A propos de sulfatage, des expériences très intéressantes ont été entreprises près de Narbonne, dans un domaine d'Armissan, avec des appareils à très haute pression 25 à 30 kilos par centimètre carré. La bouillie est pulvérisée sous la forme d'un véritable brouillard qui couvre la plante entière d'une fine pellicule sans solution de continuité, évite le ruissellement et réalise une grosse économie de matière active. Ces essais doivent être suivis avec attention.

Si le Mildiou est peu à craindre jusqu'à présent, l'Oïdium paraît plus actif, d'autant plus que les grands vents ont pratiquement empêché les soufrages. On essaie d'y parer en mélangeant le soufre aux bouillies cupriques.

Quant à la présentation générale de la vigne, elle s'avère assez moyenne dans l'ensemble. Si les sorties sont abondantes dans les régions qui avaient été sévèrement éprouvées l'an dernier par les gelées, et sur les cépages précoces, les alicantes-bouschets par exemple, elles sont simplement normales ailleurs et sur les autres cépages et, au total, on les dit moins importantes qu'en 1938.

*
*
*

Ainsi que nous l'avions prévu dans notre dernière chronique, la libération de la troisième tranche n'a pas amené de perturbation sensible sur le marché des vins. Elle a donné lieu à une reprise de l'activité dans les retraisons du vignoble une bonne partie des vins libérés étant, depuis quelque temps déjà, la propriété du commerce.

Il convient de souligner, à ce sujet, que ce sont principalement des vins à hauts degrés qui avaient fait ainsi l'objet de transactions avant libération, le commerce ayant constamment cherché, depuis le début de la campagne, à s'assurer des disponibilités dans une marchandise qu'il savait peu abondante. Les acheteurs se sont peu souciés, par contre, de s'approvisionner par avance en petits vins, sachant bien qu'ils en trouveraient sans difficulté lorsqu'ils en auraient besoin.

Et c'est pourquoi les affaires nouvelles qui se sont traitées ces jours-ci, assez peu nombreuses à la vérité, ont porté de préférence sur des vins à degrés élevés, les Algérie récemment libérés ne pouvant arriver immédiatement à pied d'œuvre. Ces qualités ont donné lieu à quelques demandes plus suivies, à retirer de suite et les acheteurs n'ont pas hésité à les payer au prix fort.

A côté de ces affaires en disponible, on a noté un petit courant de transactions sur tranches non libérées. Les amateurs ne risquent pas, cette fois, d'attendre la prochaine pendant des mois, puisque le huitième mois de la campagne est déjà fortement entamé. On fait même remarquer que la troisième tranche, avec ses 6 millions d'hectolitres au total, sera vite épuisée, et qu'on ne tardera pas à entendre de nouvelles réclamations pour la libération d'une nouvelle. Des gens qui se disent bien renseignés prétendent qu'elle pourrait être mise sur le marché vers la fin du mois et qu'elle comporterait deux dixièmes.

Il est certain que les derniers dixièmes, dont l'importance ira en s'amenuisant progressivement, seront lâchés d'autant plus vite qu'ils seront moins volumineux et cela, sans danger pour la tenue du marché.

Pour le moment, le commerce et la propriété se montrent généralement satisfaits, le premier de pouvoir prendre livraison des vins pour lesquels il avait dû payer d'importants acomptes, la seconde de toucher le solde de ses factures et d'avoir la possibilité de refaire un peu sa trésorerie.

La confiance du producteur dans l'évolution favorable du marché au cours des derniers mois de la campagne reste totale, et il le prouve par son attitude négative vis-à-vis des propositions qu'il juge insuffisantes. On a essayé, ces jours derniers, d'entamer une inutile polémique pour démontrer que la libération de la troisième tranche avait été décrétée avant que les conditions fixées fussent remplies. On a simplement oublié qu'aucun organisme responsable n'avait fixé de conditions particulières à cette tranche, mais qu'on s'en était tenu à la formule générale qui assignait au prix des vins de 9^o une marge de 15 fr. 50 à 17 francs du commencement à la fin de la campagne. Or, les vins de 9^o se tiennent actuellement sur la base de 145 francs, l'hectolitre, soit 16 fr. 10 le degré et ils atteignent 150 francs pour les vins de coteaux soit 16 fr. 65 le degré. Il ne semble donc pas excessif d'escompter une revalorisation de cet ordre de grandeur en près de quatre mois, revalorisation qui se serait déjà immanquablement produite sans les événements extra-vinicoles que nous avons commentés en leur temps.

La situation comptable du marché correspond, en effet, aux prévisions. La consommation excède même légèrement le quantum envisagé, quoique étant un peu au-dessous de celle de l'an dernier ; la distillation obligatoire et libre a absorbé, selon les déclarations de l'Administration, 7.800.000 hectolitres de vin à la date du 31 mars. Les autres postes du bilan sont beaucoup moins importants et ne s'écarteront guère des évaluations. On peut donc estimer que, sauf accident tout à fait imprévisible, la campagne se terminera sans surprise et qu'aucun stock anormal ne viendra peser sur la tendance.

D'ailleurs, si la propriété éprouvait quelque crainte à ce sujet, elle le témoignerait par son désir de liquider ce qu'elle peut vendre. Or, il n'en est rien et sur ce terrain, on doit constater que l'hésitation des acheteurs correspond bien à la réserve des vendeurs. On peut même ajouter que lorsqu'il s'agit de beaux vins, les propositions du commerce sont souvent repoussées et nous avons vu plusieurs fois le prix de 195 francs refusé pour des 11^o.

Les vignerons, s'ils sont peu satisfaits du froid, qui entrave la marche de la végétation, en tirent au contraire parti pour conserver leurs vins dans les meilleures conditions possibles, à l'abri des fermentations qui se manifestent souvent lorsque le printemps est trop chaud. C'est un élément qui n'est pas négligeable pour déterminer l'attitude des détenteurs de vins.

Si, d'une manière générale, la tendance des cours est bien orientée, on doit faire une différence entre la tenue des vins de moins de 9^o et celle des vins plus alcooliques. Les vins de 9^o constituent une charnière fixe autour de laquelle s'articulent les uns et les autres.

Les petits vins, n'ayant plus maintenant la distilleire comme soutien, marquent quelque hésitation et se trouveront certainement bien de l'arrivée prochaine des hauts degrés d'Algérie, qui en ranimera probablement la demande. Pour l'instant, ils ont dû céder 2 ou 3 francs par hectolitre. Les vins de 9^o sont pratiquement inchangés, alors qu'au-dessus de 9^o5, on enregistre une nouvelle avance.

Pour les 8°, les prix se sont tenus entre 112 et 120 francs l'hectolitre dans le Carcassonnais, autour de 120 francs dans la Salanque et de 120 à 122 francs dans le Biterrois. Des 8°5 ont été payés de 123 à 130 francs vers Carcassonne, 127 francs dans la plaine roussillonnaise, de 130 à 132 francs dans l'Hérault et 135 francs dans le Gard.

Les cours des 9° se sont établis de 135 à 145 francs dans l'Aude et de 145 francs à 150 francs dans l'Hérault et le Gard, selon qu'il s'est agi de vins de plaine ou de vins de coteau.

Les 9°5 ont débuté à 150 francs en Roussillon et à Carcassonne, les meilleurs montant à 155 et 162 francs ; Béziers les a cotés autour de 157 francs et Nîmes de 160 à 165 francs.

En 10°, le prix de 170 francs est devenu un minimum, souvent dépassé. Dans le Minervois et les Corbières, il s'en est traité de 170 à 180 francs, dans le Narbonnais à 173 francs, dans l'Hérault à 172 et dans le Gard à 175 francs. Sur le littoral audois, on a refusé 180 francs.

Quelques 10°5 ont trouvé acheteur, dans la Haute-Corbière, à 189 francs ce qui justifie bien le refus d'une offre de 180 francs.

Enfin, dans le Roussillon, plusieurs milliers d'hectolitres de 11° ont atteint 198 francs.

A noter également la fermeté dont font preuve les eaux-de-vie libres. Les eaux-de-vie de piquettes ont été cotées de 780 francs à 800 francs l'hectolitre à 100° à Béziers, cours jamais encore atteint cette année, et les eaux-de-vie de marc ont fait de 740 à 750 francs.

R. C.

Chronique bordelaise

La vigne est entrée en végétation avec une quinzaine de jours de retard par rapport à l'an dernier. Les mannes commencent à se dégager des bourgeons et paraissent presque aussi nombreuses qu'en 1938. La sortie est satisfaisante dans tout le Bordelais, à l'exception cependant du Blayais où ce sont les dégâts causés par la gelée de décembre dernier qui apparaissent. Dégâts importants puisque dans les parcelles les plus atteintes, actuellement (4 mai) la vigne a conservé son aspect hivernal : seules quelques pousses sont visibles sur la souche, très rares sont les bourgeons ou contre-bourgeons demeurés intacts. Que se passera-t-il ? Faut-il prévoir d'ores et déjà la mort des ceps les plus éprouvés. Réservons nos pronostics, d'autant que la vigne est une liane dont la résistance a été bien des fois constatée, mais il faut reconnaître que la période de froid actuelle ne favorise guère la végétation.

Aucune trace de Mildiou. Il est tombé quelques ondées durant ces dix derniers jours, mais la température est demeurée basse, avec des minima toujours inférieurs à 8° aux environs de Bordeaux, s'abaissant même à 2°. Ces conditions ne sont donc pas favorables à la germination des œufs d'hiver, ce qui permettra de retarder l'époque du premier sulfatage.

Pas de Mildiou encore, mais un vieil ennemi du vignoble bordelais a fait son apparition. Il s'agit d'un *Agrotis* (pronuba) ? dont les vers ont causé et causent encore des dégâts sérieux dans le Médoc, à Listrac notamment, de

même que sur la rive droite de la Garonne, près de Cadillac. Dans les parcelles les plus atteintes on a pu compter, à la lumière des lampes électriques puisque le parasite se cache dans le sol pendant le jour, plusieurs vers par cep. Et ils sont de taille : 4 à 5 centimètres de longueur. On a procédé au ramassage, soit pendant le jour en repérant le trou d'entrée du ver dans le sol, soit pendant la nuit. Appâts empoisonnés (son mélassé et vert de Paris) et bouillies arsenicales ont été aussi employés avec succès.

A. DUFOUX.

Nouvelles de Touraine

Nos vignes ont terriblement souffert des gelées d'hiver. Les pertes seront plus importantes qu'on ne pouvait le penser au début. Beaucoup de vignes vont être arrachées ; les ceps complètement anéantis par les durs froids de l'hiver n'essaient même pas à donner le moindre bourgeon.

Une gelée blanche de dimanche dernier a produit de nouveaux et importants dégâts.

Mais ce n'est guère que dans une dizaine de jours qu'il sera possible de mesurer toute l'importance des pertes en Touraine. Ch. V.

La vente des jus de raisin, de pomme, de fruits et de légumes

Depuis quelques années, dans tous les cafés et dans tous les bars, la clientèle demande des « jus de fruits ».

Jusqu'à ces derniers mois, aucune réglementation particulière n'était appliquée à cette vente, c'est-à-dire que les produits se présentant aux consommateurs sous la désignation « jus de fruits », n'étaient l'objet d'aucune surveillance, d'aucun contrôle, et par conséquent, d'aucune sanction en cas de fraude.

Aujourd'hui, et depuis le 15 mars, une réglementation spéciale, émanant au Service de la répression des fraudes du Ministère de l'Agriculture, est en vigueur. Désormais :

« La dénomination « jus de fruits » ou « jus de légumes », ou toute autre dénomination contenant ces mots, est réservée au produit naturel, n'ayant subi aucun commencement de fermentation, que l'on obtient de la pression des fruits ou des légumes, frais, sains et mûrs. »

D'autre part, les boissons gazeuses doivent être prochainement soumises à une réglementation particulière ; le Ministère de l'Agriculture précise à ce sujet :

« En attendant la publication de ce règlement, il convient de s'en tenir aux usages locaux et constants pratiqués dans ce commerce.

« Dans ces conditions, j'estime qu'il y a lieu, pour le moment, d'admettre l'emploi de la dénomination « Soda », suivie, s'il y a lieu, du nom d'un fruit ou d'un concentré de jus de ce fruit ou d'un concentré de ce fruit ou d'essence naturelle de ce fruit. Exemple :

« Soda Ananas

« Soda Groseille

« Je crois devoir vous rappeler, que toutes ces dénominations ne peuvent être suivies ou précédées d'un dessin ou d'une reproduction photographique

représentant un ou des fruits, ou d'une raison sociale dans laquelle figurent les mots « jus de fruits » ou « jus de... » suivis du nom d'un fruit ou autre indication susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur entre une boisson gazeuse et un jus de fruit ; les dispositions de l'article 6 du décret s'y opposent.

« *Observations.* — Les jus de fruits ou de légumes s'altérant très rapidement lorsque les récipients qui les contiennent sont débouchés, vous voudrez bien signaler aux vendeurs de ces produits, lorsqu'il s'agit de consommation sur place, l'importance de cette question, en leur faisant entrevoir les poursuites auxquelles ils pourraient s'exposer en servant à leurs clients des jus altérés par un contact à l'air trop prolongé.

« Il y aura lieu de votre part, d'attirer leur attention sur la nécessité de faire déboucher devant les consommateurs, les flacons contenant des jus commandés par ceux-ci.

« (Circularaire du Ministère de l'Agriculture du 16 décembre 1938.) »

Il importe que les distributeurs de jus de fruits se conforment à ces prescriptions.

Les jus de fruits sont, en effet, l'objet de soins particuliers, parce qu'ils représentent une production de qualité, que le corps médical unanime recommande, en raison de leur valeur curative, thérapeutique et alimentaire.

Il est, en outre, recommandé, — en raison de l'altération dont ils sont menacés, — de vendre les jus de fruits dans les récipients d'origine, étiquetés conformément aux prescriptions légales. Le petit récipient d'un quart ou d'un huitième de litre, donne certainement, dans ce cas, le maximum de garanties et de commodités pour les cafetiers.

Si les jus de fruits se présentent encore à un prix élevé au consommateur, c'est en raison de la faible quantité de production. Cet inconvénient sera résolu d'ici peu, grâce aux mesures de protection et à l'accroissement des ventes qui en résulteront.

Vœux et résolutions du II^e Congrès International du Raisin et du jus de raisin (*suite et fin*) (1)

VIII. — EN CE QUI CONCERNE LES RAISINS FRAIS. — 1^o Que l'Office International du Vin saisisse le Comité technique d'ampélographie de la Commission internationale permanente de viticulture de l'étude de trois questions essentielles, au sujet desquelles un texte de projet de convention internationale devra être soumis au III^e Congrès International du Raisin et du Jus de raisins.

Établissement dans chaque pays viticole :

- a) D'une liste des cépages à unifier ensuite en supprimant toutes les synonymies ;
- b) De deux listes distinctes des cépages, ceux qui sont spécifiquement des cépages à raisins de table et ceux qui sont à deux fins ;
- c) Des calendriers de maturité des principaux raisins de table, par régions, avec échelonnement dans le temps des exportations de raisins de table, depuis mars, dans l'hémisphère austral, jusqu'en décembre, dans l'hémisphère septentrional.

(1) Voir *Revue*, n^o 2338, p. 338.

2° Que chaque Gouvernement des pays viticoles soit invité à faire connaître, avant le 31 décembre 1939, à l'Office International du Vin, les mesures prises en vue de :

- a) Sélectionner les cépages, au double point de vue technique et économique ;
- b) Réglementer les zones et les conditions de culture adaptées à une production de qualité, en maintenant le coût de cette production dans les limites permettant de populariser et de propager la consommation du raisin ;
- c) Améliorer la plantation des cépages à deux fins, en vue de fournir aux classes laborieuses et populaires, un aliment sain et nourrissant à bon marché ;
- d) Éliminer la concurrence faite au raisin de table par le raisin de cuve, qui doit aller uniquement à la vinification ou à la préparation des jus de raisins et des moûts concentrés.

3° Que, dans les pays musulmans, les plantations de cépages indigènes soient encouragées, en vue de développer la consommation du raisin frais à bon marché parmi les populations auxquelles leur religion interdit de consommer du vin.

Le Congrès de Kreuznach et la viticulture allemande

M. Edmund Diehl, chargé d'organiser le Congrès International Viticole prochain, qui se tiendra à Kreuznach (Rhénanie), en juin, adresse une circulaire où il exprime sa satisfaction de voir le Congrès International de Viticulture se réunir cette année pour la première fois en Allemagne.

Désireuse de donner aux congressistes avant leur voyage un aperçu de la situation viticole en Allemagne, il communique des renseignements que nous résumons ci-après.

La consommation des vins a été augmentée pendant ces dernières années ; on est arrivé à écouler les excédents des récoltes 1933, 1934, 1935 et 1936 accumulés pendant la crise ; il y a même une certaine pénurie de petits vins de table.

Le Reich possède depuis l'Anschluss de précieuses régions viticoles qui trouveront un débouché sur le marché allemand.

En ce qui concerne les relations avec d'autres pays viticoles, M. Diehl constate

« Que l'Allemagne est prête à amorcer des relations avec les pays désireux de vendre leurs vins en Allemagne. »

Ces relations seront d'autant plus faciles que les pays envisagés montreront une meilleure compréhension de l'économie de la « Nouvelle Allemagne ».

L. S.

Exposition générale horticole de printemps

Mercredi 17 mai 1939, à 11 heures, M. le Président de la République inaugurera l'Exposition générale horticole de Printemps, organisée à la gare des Invalides, entrée Esplanade des Invalides, par la Société nationale d'Horticulture de France : Orchidées, fleurs variées, rosiers, arbustes fleuris, fruits forcés, légumes, Industries horticole, Beaux-Arts et Architecture de jardin.

Cette fête florale continuera jusqu'au jeudi soir 25 mai inclus, de 9 heures à 18 h. 30.

Conférences-promenades les :

Jeudi 18 mai : Floriculture.

Dimanche 21 mai : Plantes d'ornement.

Jeudi 25 mai : Arboriculture fruitière.

L'Annuaire de l'Agriculture. — Si, vous désirez vous instruire sur le droit et la jurisprudence agricoles ; l'importance du mouvement syndical en France ; l'état actuel des ressources de notre sol et posséder la liste de *bons fournisseurs* recommandables à votre exploitation comme à votre foyer, souscrivez à l'*Annuaire de l'Agriculture et des Associations agricoles 1939* qui vient de paraître.

Agent de liaison indispensable entre producteurs et consommateurs, il s'impose aux exploitants du sol et à leurs groupements.

Envoi franco gare destinataire par colis postal contre mandat de 70 francs adressé aux Publications Silvestre, 7, place Bellecour, Lyon. Compte chèques postaux, Lyon 950.

La 31^e Foire de Paris 13-29 Mai 1939

La Foire de Paris de cette année a pour caractéristiques principales un développement très sensible de ses sections techniques. L'ensemble constitué par les groupes de l'électricité, de la fonderie, de la machine-outil, du matériel d'imprimerie, des travaux publics, du bâtiment, de la machine à coudre, du matériel pour l'alimentation, de la Coutellerie, le Salon de la Radio, etc... couvre environ 20 hectares de halls ou de terrains à l'air libre.

Des progrès notables sont également constatés dans l'Ameublement, le Salon des Vins de France, le groupe des Arts Décoratifs, la Section du Jouet, des Jeux et des Sports, etc...

La production coloniale est, comme précédemment, représentée par le Salon de la France d'Outre-Mer et l'industrie étrangère par de nombreux exposants venus de 35 pays soit individuellement, soit groupés dans une douzaine de sections collectives officielles.

Dans l'ensemble, avec près de 8.500 exposants, la Foire de Paris, installée depuis 1925 dans un vaste parc prélevé sur les anciennes fortifications de la Porte de Versailles, dotée chaque année d'aménagements et d'installations nouvelles, occupe du 13 au 29 mai 1939 plus de 400.000 m² dont 110.000 recouverts de palais et de halls permanents.

A l'occasion de la Foire de Paris, les réseaux de Chemins de fer français et la plupart des réseaux étrangers, les compagnies de navigation maritime et aérienne accordent aux voyageurs qui se rendent à la Foire des réductions allant jusqu'à 70 p. 100 sur le prix des transports.

Selon une tradition déjà ancienne, la Foire de Paris, inaugurée par M. le Ministre du Commerce est visitée officiellement par M. Albert Lebrun, Président de la République. Elle reçoit en outre chaque année la visite des ministres du Commerce de plusieurs nations étrangères qui apportent aux exposants de leurs pays le témoignage de l'intérêt que leurs gouvernements portent à la Foire de Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. Vin blanc supérieur, 260 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 290 fr. ; et au-dessus ; 10°, 300 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 9° ½ à 10°, 330 fr., l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1^{er} choix, 740 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1^{ers} crus : Médoc, de 24.000 à 28.000 fr. ; 2^{es} crus, de 10.000 à 14.000 fr. ; 1^{ers} crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.500 à 18.000 fr. ; 2^{es} crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1^{ers} crus, Médoc, de 14.000 à 16.000 fr. ; 1^{ers} crus, Graves, 7.000 à 10.000 fr. ; 2^{es} crus, 5.000 à 6.500 fr. Paysans, 2.500 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1937 : 1^{ers} Graves supérieurs, de 5.200 à 6.500 fr. ; Graves, 4.400 à 5.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1^{ers} Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 4.200 à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1^{er} choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais, 2^e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1^{res} côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 750 fr. ; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouge, 10° à 10°5 : 18 fr. 50 à 19 fr. » ; Rosés 18 fr. 50 à 19 fr. »

MIDI. — *Nîmes (15 Mai 1939)*. — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9°, 14 fr. 75 à 15 fr. 50, 9°5 à 10°, 15 fr. 75 à 17 fr. » ; Vins de café, 10° à 12°, 17 à 19 fr. ; Blancs, 9°5 à 12°, 16 fr. à 17 fr. 50.

Montpellier (16 Mai). — Vins Rouges 1938, 8° à 10°, 15 fr. à 17 fr. 25, moyenne 9°, 16 fr. ; café, fr. à fr. »

Béziers (12 Mai). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. à 17 fr. 50 ; moyenne, 9° 16 fr. 10 ; Rosés, 9°5 à 10°, 16 fr. 50 à 17 fr. » ; Blancs, 9° à 10°, » fr. » à » fr. ».

Minervois (14 Mai). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 25 à 17 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (13 Mai). — Rouges de 8° à 11°, 15 à 17 fr. 75.

Carcassonne (13 Mai). — Vins rouges de 1938, 8°, 112 à 118 fr., 8°5, 123 à 130 fr., 9°, 135 à 145 fr., 9°5, 150 à 160 fr., 10° à 10°5, 170 à 175 fr.

Narbonne (11 Mai). — Vins rouges 1938, 8° à 11°, 14 fr. 75 à 18 fr.

Sète (10 Mai). — Rouges, 15 fr. 25 à 17 fr. 25 ; Rosés, 16 fr. 25 à 17 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. 50 à 17 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terres. — Sterling, 60 à 75 fr. ; Hollande commune, 100 à 140 fr. Saucisse rouge, 90 à 120 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 150 à 185 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 215 à 255 fr. paille d'avoine, de 235 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 400 à 480 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufesques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 83 fr. 50.

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 361 fr. 50 à 362 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 18 fr. 50 — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. — **Mouton**, 6 fr. à 32 fr. ». — **Demi-porc**, 13 fr. 50 à 15 fr. ». — **Longe**, 15 fr. 50 à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 250 fr. par 100 kgs départ Paris. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 %, 14 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium, 49 %, 58 fr. 95. — *Engrais azotés* : *Tourteaux d'arachides deshuilés* 8 % d'azote, 92 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13 % d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs. ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 128 fr. à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 41 fr. 80 à 51 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — *Phosphates* : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 135 fr. 50 à 138 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 61 fr. corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet**, neutre 31,5 % de cuivre métal, 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer cristallisé**, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole** $\frac{1}{2}$ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 140 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, spécial pour la viticulture, 65 fr. 65 (départ usine) les 100 kgs. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 5 fr. 50 le kg. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes choix, 700 à 1.200 fr. — Poires de choix, 1.400 à 1.900 fr. — Bananes, 530 à 560 fr. — Oranges, 500 à 800 fr. — Noix sèches, 500 à 800 fr. — Noisettes, 1.100 à 1.250 fr. — Dattes, 450 à 700 fr. — Fraises de Carpentras, 1.000 à 1.800 fr. — Cerises 1.100 à 1.500 fr. — Amandes vertes 500 à 1.000 fr. — Abricots de Tunisie, 400 à 700 fr.

Choux-fleurs, 200 à 500 fr. ; **Artichauts**, 100 à 300 fr. — **Oseille**, 100 à 250 fr. — **Epinards**, 150 à 300 fr. — **Pois verts du Midi**, 320 à 420 fr. — **Fèves**, 300 à 400 fr. **Tomates**, 480 à 600 fr. — **Oignons**, 200 à 260 fr. — **Poireaux**, 400 à 800 fr. les 100 bottes. — **Laitues**, 350 à 550 fr. — **Haricots verts**, 500 à 1.250 fr. — **Carottes**, 120 à 220 fr. — **Navets**, 170 à 280 fr. — **Endives**, 680 à 720 fr. — **Cresson**, 150 à 220 fr. les 216 bottes. — **Asperges**, 300 à 600 fr. — **Aubergines**, 500 à 600 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

Un produit **CUPRA**



BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE

tétracuvrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau

Suspension parfaite

Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %

POUDRES CUPRIQUES

ARSENIATES DE PLOMB

NICOTINES

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :

USINES :

32, Rue Thomassin
LYON

LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

LA BOUILLIE "MACCLESFIELD"

60 POUR CENT DE SULFATE DE CUIVRE NEIGE
15 POUR CENT DE CUIVRE PUR

2 KIL. PAR 100 LITRES D'EAU



PROTÈGE: VIGNES, LÉGUMES, ARBRES FRUITIERS
CONTRE: LE MILDIOU, LE BLACK-ROT.

ET AUTRES
MALADIES CRYPTOGAMIQUES

EFFICACITÉ ABSOLUE - PURETÉ
DISSOLUTION INSTANTANÉE. ADHÉRENCE
NE TOURNE PAS - NE BRÛLE PAS

DEMANDEZ LA NOTICE SPÉCIALE
N° 7 ENVOYÉE GRATUITEMENT.

GARRIGUE & CHALLOU, Agents généraux, Bordeaux



Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.

Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTHERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50 %, 0,25 %,
provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos vendanges ou vos mouûts blancs et rosés

avec **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures de GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION

simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Pour faire du Vin et du Bon!
traitez vos vignes



à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emerald

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre
7, Place Bellecour, 7 - LYON

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à MARSEILLE
(R. C. 24.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne, Sète, Bordeaux,
Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratuits sur demande



**Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne
sur pneus increvables**

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et C^{ie}

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines :

Plaine St-Pierre

BÉZIER (Hérault)

Téléph. : 8-66 et 22-60

Bureaux :

Rue de Miromesnil, 90

PARIS (8^e)

Téléph. Laborde 13-30

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

(200 gr. Soufre total par litre)

ANTICRYPTOGAMIQUE - INSECTICIDE - MOUILLANT

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CAR SOL

(35 gr. arsenic et 150 gr. de Soufre total par litre)

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout

Notices franco

Institut Œnologique de Champagne - Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue Saint-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur

Agents Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude)

M. C. TRONCHE, à Saint-Denis-Martel (Lot)

et dans les principaux centres viticoles

**Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay
permettent une répartition uniforme du cuivre**

**Les plus importantes cultures de plants de fraisiers
de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées**

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE: 121-59

**SUPERPHOSPHATE
DE CHAUX
ENGRAIS DE BASE
POUR TOUTES CULTURES**

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tables des matières contenues dans les 20 premières années de la *Revue*

Prix 10 fr., et pour les abonnés : 5 fr.

CONTRE l'OÏDIUM

EMPLOYEZ LE

Soufre d'Apt

**Impalpable et Mouillable
s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie**

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200

Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES



Finesse extrême
Mouillabilité naturelle
Maximum d'adhérence
Très actif
Ne cause pas de brûlures

**TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES**

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — ARLES (B.-du-Rh.)

Téléphone 2-16 et 6-66

Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux
Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte

500 planches en couleurs

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules 1.000 fr.

Reliure facultative avec planches montées sur

onglets, supplément de 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant

Remise de 20 %

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes
de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec
leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (V°)

HAYAS



BOUILLIES SCHLÖESING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS

ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLÖESING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfur, bouillie sulfocalcique très active

PARASITOX, détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, détruit le doryphore par poudrages.

USINES Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

SCHLÖESING FRÈRES & C^{IE}

175, RUE PARADIS - MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE - SEPTÈME - ARLES - BORDEAUX - BASSENS



COGNAC

HENNESSY